

SANDUICHE LIGHT NUTRITIVO

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado
Molho madeira a gosto
2 tomates picados (não muito maduro sem polpa)
1 folha de alface italiano ou alface manteiga para cada pão
250 g de maionese light, ou um potinho pequeno
1 fatia de blanquet de peru light para cada pão
1 fatia de mussarela (marca sadia) para cada pão
pão redondo para hambúrguer sem sementes
2 dentinhos pequenos de alho
1 colher de sopa de óleo
1 cebola ralada
Requeijão light

MODO DE PREPARO

Numa panela, frite o frango já desfiado ao alho e óleo, assim que estiver dourado coloque o molho madeira (pode colocar uma pitada de sal caso os demais ingredientes sejam light sem sal),

mexa sempre sem deixar grudar na panela.

Adicione a cebola ralada, o tomate picadinho, desligue para que o tomate não fique mole.

Desligue.

Adicione a maionese, molho pronto!

Para que fique bem cremoso passe requeijão light no pão dos dois lados e monte como quiser com os ingredientes acima.

Dica: coloque o molho, depois o blanquet de peru o alface a mussarela, ou pode alternar o molho entre as camadas de alface e a fatia de peru/mussarela.

O sanduíche pode ser acompanhado por um suco de uva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42931-sanduiche-light-nutritivo.html>